



Château de Bellevue

APPELLATION LUSSAC SAINT-EMILION CONTROLEE

SCEA André CHATENOUD

33570 LUSSAC

tel.: 06 72 83 18 04

fax : 05 57 74 53 69

www.chateau-de-bellevue.com

LE VIGNOBLE

Bâtiment : Chartreuse bordelaise du 18e siècle

Superficie 12 ha

Terroir sol : argilo-calcaire
sous-sol : rocher calcaire à astéries
type : plateau en pentes douces
altitude : 80 m

Cépages merlot : 9,85 ha
cabernet-franc : 0,75 ha
sauvignon gris : 1,40 ha

Age moyen 35 ans

Orientation du vignoble nord / sud

Travail du sol : enherbement naturel et travail du sol
Culture biologique

Vendanges 100% manuelles, en cagettes

Tri : table vibrante et plateau de tri manuel

LE MILLESIME 2009 "Château de Bellevue"

médaille d'or concours "Expression Bio d'Aquitaine 2012"

médaille d'argent "Challenge Millésime Bio 2013"

Vendanges du 21 au 25 septembre

Rendement 45 hl/ha

Assemblage merlot 95% et cabernet-franc 5%

Vinification : traditionnelle; macération 20 jours; fermentation malo-lactique en cuves;
levures du terroir (pied de cuve)

Elevage : 12 mois en barriques bordelaises de chêne français en cave souterraine,
à une température de 12°
Un an en cuve
Pas de collage, pas de filtration
Chais climatisés

Mise en bouteilles : juillet 2011

Stockage ultérieur en cave souterraine à une température de 12°.

